TENUTE
CESARONI

ZAFFA | Collection



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG Classico

Regione viticola
Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti
All'interno della classica zona di produzione del vino Verdicchio in località Poggio San Marcello

Vitigno
97% Verdicchio, 3% altre uve.

Superficie
5 Ha

Sistema di coltivazione
Sylvoz

Rese per ettaro
70/90 q di uva da vino

Densità d'impianto
2700 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme per pianta.

Età del vigneto
25 anni

Suolo
Prevalenza di argille miste a sabbie tendenti al calcareo

Esposizione ed altitudine
Nord Est - Nord Ovest a oltre 400-420 m s.l.m.

Gradazione alcolica
14,5% vol

Vinificazione
Uve sane raccolte a mano, diraspate, locate nella pressa e lasciate criomacerare per un periodo di 5 giorni, pigiate, pressatura soffice e abbassamento di temperatura, seguito da decantazione dei mosti per un periodo non inferiore alle 18 ore. Fermentazione di 28 giorni a temperatura controllata sui 18 gradi in cisterne d'acciaio. A fermentazione terminata un 15/20 % del vino viene messo a riposare in piccole barrique di rovere francese a tostatura media , di secondo e terzo passaggio per un periodo non superiore ai 6 mesi, la restante massa viene lasciata in affinamento sui lieviti fini per 6 mesi con frequenti rimontaggi e travasi. Passato l'affinamento le due masse vengono unite e completate con un 15% dello stesso vino di annate precedenti. Il vino a questo punto viene lasciato per un anno in cisterne di cemento a temperatura controllata, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi prima di essere rilasciato sul mercato, prodotto disponibile per 2100 unità.

Note di degustazione
Il vino è di colore limone intenso. Al naso i profumi spaziano dalle bellissime sfumature di fiore bianco e giallo alla mela Golden, richiami all'ananas e alla frutta secca. In bocca è generoso e ampio, sapido e di buona struttura, bilanciato da naturale freschezza, sequenza aromatica lunga e persistente, con bei sentori di frutta esotica come l'ananas ed un finale di peperone verde. Temperatura di servizio 12-13° C.

Conservazione
Vino di grande corpo e spiccata acidità può essere bevuto ora ma è capace ancora di qualche anno d'invecchiamento e conseguente evoluzione.

Abbinamenti
Il vino giovane e profumato di struttura importante suggerisce l'abbinamento con piatti di pesce complessi, sia della cucina tradizionale che moderna. Si abbina ottimamente a primi piatti a base di sughi di pesce bianco (risotti e spaghetti alle vongole) e pesci ben grigliati e piatti con doppia panna. Si sposa davvero molto bene con Coniglio, e si legge di carne di piccoli animali da fattoria.

Bottiglia
Bourgonde pesante 0,75 L

Tappo
Sughero agglomerato lunga durata

Misure
Cartoni da 6 bottiglie coriche cm 32 x 26 x H18 - peso Kg 10,72
Pallet misura cm 81 x 120 x H154 - totale 8 file da 11 cartoni per un totale di 88 cartoni Kg 943

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

BOTTIGLIA | GL 71	CAPSULA | C PVC 90	TAPPO | FOR 51
vetro	**plastica**	**organico**

E per 100 ml
328 kJ
79 kcal